45e ANNÉE. — N° 32. 5 AOUT 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le prix du vin à la consommation et la concurrence des « boissons de ménage »

Comme nous l'avons noté dans le *Progrès* du 22 juillet, la consommation taxée ne s'est élevée pour les neufs premiers mois de la campagne en cours, qu'au chiffre de 32.721.339 hectolitres contre 35.017.434 hectolitres pour la même période de la campagne précédente.

Ce fait peut paraître d'autant plus étrange, à première vue, que les cours des vins à la propriété se sont sensiblement réduits depuis octobre 1927.

La différence des prix, qui a atteint à un certain moment 100 francs par hectolitre (200 francs au lieu de 300 en 1927), peut être évaluée, pour la moyenne de l'année courante, à 60 francs environ par hectolitre. Normalement, la consommation aurait donc dû se développer, au lieu de se restreindre.

Mais..... les consommateurs ne pouvaient profiter de cette différence, car les prix de vente au détail n'ont guère diminué que de 25 à 30 francs par hectolitre.

Si de 60 francs nous soustrayons 30 francs, il reste une différence de 30 francs par hectolitre, ces 30 francs constituant un *bénéfice supplémentaire* qui s'est réparti entre les divers intermédiaires.

Bénéfice *supplémentaire*, car nous devons bien supposer que les commerçants avaient réalisé, l'an passé, des bénéfices normaux.

Voyons à quels chiffres vont correspondre ces bénifices supplémentaires, en supposant même que la consommation taxée de 1927-1928 ne dépasse pas 40 millions d'hectolitres (ce chiffre sera d'ailleurs dépassé sensiblement).

Superbénéfice de 30 francs par hectolitre sur 40 millions d'hectolitres = 1 milliard 200 millions de francs.

Vraiment, les intermédiaires exagèrent, car les impôts qu'ils supportent n'ont pas varié d'une année à l'autre. Malgré la baisse des cours à la propriété, le vin est donc resté cher pour les consommateurs. Et l'on conçoit bien que tous ceux qui ne roulent pas sur l'or — ou qui préfèrent d'autres satisfactions, se rejettent, non pas même sur la bière ou le cidre, mais sur d'autres boissons beaucoup moins hygiéniques, mais pas chères ?

De là le succès des Boissons de ménage, si l'on en juge par les nombreuses annonces de ces produits qui figurent à la quatrième page de nombreux journaux de Paris et de certaines provinces : *Boisson Fruita*, — *Rosée bordelaise*, — *Boisson normande,* etc., etc. La vente en est parfaitement licite, tant que l'on ne les présente pas sous le nom de « Vin » avec ou sans alcool.

Pour combattre les effets de cette propagande fâcheuse, il faudrait pouvoir réduire sensiblement la différence de prix qui existe entre les livraisons de la propriété et la vente au détail.

Mais on ne voit pas bien comment y parvenir ? Réduire le nombre des intermédiaires ? Plus facile à dire qu'à faire ? Les intermédiaires, c'est un peu comme les fonctionnaires ; plus on parle d'en supprimer, plus il y en a ! Si l'on y arrive, ce sera par la multiplication des *Coopératives de vinification* — qui pourront se mettre en rapport direct avec les *Coopératives de consommation*, lorsque celles-ci existeront en nombre suffisant, alors qu'aujourd'hui elles ne desservent qu'une partie infime de la population.

— Dans la plupart des hôtels et restaurants, le vin, — qui se paie à part — est coté à des prix excessifs, même en pays de vignes.

Un de nos lecteurs de passage à *Perpignan*, nous envoie une note d'hôtel d'où il résulte que le *vin rosé* très ordinaire qu'il y a bu, lui est revenu à **15 fr. 50** le litre (en y comprenant les 10 o/o du

service). « A ce prix, ajoute notre correspondant, il n'y a rien d'étonnant à ce que la consommation du vin diminue ».

— On annonce que M. Denais, député de Paris, se propose d'interpeller le Gouvernement sur sa politique du vin et sur le moyen qu'il compte prendre pour faire baisser le prix des boissons hygiéniques et en particulier du vin.

Espérons que M. Denais nous apportera la solution tant désirée du « vin payé cher au viticulteur et vendu bon marché au consommateur ». N'est-ce pas là l'idéal qui satisferait tout le monde?

La parole est à M. Denais.

La production des alcools depuis le début de la campagne

Nous trouvons dans l'*Officiel* du 27 juillet le tableau de la production des alcools du 1er octobre 1927, à fin juin 1928 :

Mouvement des alcools à la fin de juin 1928

	Production des 9 premiers mois de la campagne 1927-1928	Réservées à l'Etat	Libres
		hectolitres	hectolitres
Quantités d'alcool provenant de la distillation des	vins	»	111.292
	piquettes, marcs et lies de vins	»	194 450
	pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	441.467
	fruits autres que les pommes et les poires	»	28.132
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	**19.334**
	substances farineuses	587	»
	betteraves	793.764	»
	mélasses	376 046	»
	autres substances	7.335	»
	Totaux	1.177.732	794.675
Totaux de la production		1.972.407	

La production des alcools libres est supérieure à celle de l'année précédente, où elle n'atteignait, à pareille date, que 541.041 hl. L'accroissement est surtout sensible pour les alcools de cidre qui ne donnaient, à fin juin 1927, que 219.963 hl. Pour les alcools de vin, la différence en plus est de 17.025 hl.

Qoiqu'il en soit, les mistelleurs auraient aisément trouvé leur contingent dans les 194.450 hl. d'alcool à 100° de piquettes et marcs,

La propagande pour le vin dans nos Colonies

On se souvient que, par décision gouvernementale du 8 février 1928, sous la signature de M. Léon Perrier, ministre des colonies, et rendu sur l'avis de la commission des missions coloniales, une septième mission de propagande en faveur de l'expansion commerciale française et notamment des vins de France était confiée à M. Gaston Gérard, député-maire de Dijon.

M. Gaston Gérard a été chargé de se rendre aux Indes, en Annam, au Cambodge, en Cochinchine et au Tonkin pour y organiser un large mouvement en faveur de nos vins de France.

M. Gérard s'est embarqué à Marseille, le 18 juillet, sur le « Chantilly », à destination de Pondichéry et de Madras (Indes), où il fera des réunions les 8 et 9 août. Il gagnera ensuite Singapoor (15 août), puis Tourane (22 août), et Haïphong 23 août), ville par où commencera le cycle de ses conférences en Indo-Chine.

Parmi les villes où M. Gaston Gérard fera des conférences et organisera des centres d'achats et de réceptions pour nos vins, citons Hanoï, Hué, Quanh-Ngaï, Nha-Trang, Pnom-Peuh, Lao-Kay, My-Tho, Saïgon, etc.

Confédération Générale des Associations viticoles de la Bourgogne

La C. G. V. B. a le plaisir d'informer ses 47.000 adhérents que son Congrès du 5 août 1928, à Villefranche-sur-Saône, aura lieu sous la présidence d'honneur de M. Gauthier, Conseiller d'Etat, Commandeur de la Légion d'honneur, Président de la Confédération Nationale des Associations agricoles qui groupe 2 millions d'adhérents.

D'autre part, l'Assemblée générale statutaire du Syndicat de défense de la viticulture Bourguignonne, aura lieu ce même jour, à Villefranche-sur-Saône, immédiatement après le Congrès confédéral.

Pour obtenir des cartes d'auditeurs libres, s'adresser au Secrétaire général de la C. G. V. B. : M. Bichet, 76, rue Nationale, Villefranche-sur-Saône (Rhône).

La situation du marché

Situation sans changement ; on attend, de part et d'autre, d'être un peu mieux fixé sur l'importance de la prochaine récolte.

Des orages de grêle ont causé de notables dommages dans le Roussillon, en Saône-et-Loire.....

L. Degrully.

LE TERRAMON BLANC [1]

(Avec une planche en couleurs)

Dans le numéro du 25 octobre 1925 du *Progrès Agricole*, nous avons présenté à ses lecteurs cette nouvelle variété de vigne obtenue par hybridation, enmême temps qu'un certain nombre d'autres.

Aucune étude et description détaillée n'en ayant encore été donnée, la présente note a pour but de combler la lacune existant à l'égard de cette nouveauté, dont une culture déjà longue d'une dizaine d'années, nous autorise à confirmer qu'elle est vraiment digne d'intérêt.

Historique. — C'est en 1910 que, frappés par les constatations fâcheuses auxquelles donnaient lieu les tardives récolte de Terret, en présence des attaques de l'eudémis notamment, nous conçûmes le projet de créer un ou des cépages nouveaux, présentant les aptitudes générales du Terret, mais de maturité moins tardive et d'une productivité au moins égale à celle de ce dernier cépage.

Tous les viticulteurs méridionaux connaissent bien le Terret, ils en apprécient la bonne productivité ainsi que la qualité estimée de son vin, à la fois recherché par l'industrie du vermouth et par la consommation directe ; mais ils savent aussi l'attraction particulière que son fruit, de maturité tardive, exerce sur l'eudémis plus particulièrement, dont la troisième génération se produit généralement pendant la maturation et occasionne souvent à la réolte de très graves dommages.

Corriger la maturité du Terret en la hâtant, et accroître encore si possible sa fertilité sans diminuer de façon sensible la qualité de son vin, tel était notre but lorsque nous avons entrepris d'en obtenir des hybrides par son croisement avec des variétés blanches appropriées.

Parmi celles-ci, l'une d'entr'elles, l'Aramon gris, nous a permis d'obtenir des sujets hybrides vraiment intéressants, que nous avons suivis et étudiés' pour nous arrêter en fin de sélection à deux seulement : *le Terramon blanc* et *le Terramon rond*.

Le résultat du croisement du Terret avec l'Aramon gris pouvait être prévu, et à priori nous avions fondé sur cette hybridation les espérances les plus grandes.

Pour le Terramon blanc, c'est le Terret blanc qui a constitué le générateur femelle, tandis que l'Aramon gris a été utilisé comme générateur mâle.

Le produit hybride obtenu doit être désigné comme suit :

Terret blanc × Aramon gris

et pour simplifier nous l'avons baptisé Terramon blanc, qui rappelle sa double origine et la couleur de son fruit.

---

(1) La grappe de la planche en couleurs est réduite. On se rendra compte de ses dimensions par le volume des grains reproduits en grosseur naturelle à côté de la grappe.

Aptitudes culturales. — Le Terramon blanc constitue bien un cépage nouveau, à la fois différent du Terret et de l'Aramon, nettement intermédiaire entre ces deux cépages par ses caractères extérieurs ; il est toutefois un peu plus rapproché du Terret que de l'Aramon. Depuis sa création, nous l'avons soumis à des épreuves culturales diverses en terrains différents et sur des porte-greffes variés pour en déterminer rapidement la valeur pratique, qu'il nous importait surtout de connaître

Cultivé franc de pied en terrain sablonneux et irrigable, il a rapidement manifesté une belle puissance de développement, et dès la troisième année nous avons obtenu une fructification absolument remarquable qui s'est maintenue aussi longtemps que le phylloxéra a respecté les racines des pieds en expérience.



FIGURE 1. — Cep de Terramon blanc greffé sur R. 110 à sa deuxième feuille.

Greffé sur divers porte-greffes ayant déjà porté d'autres greffons (surgreffage), il n'a pas démenti sa belle puissance de fructification et s'est montré au moins égal au Terret par le nombre de grappes et sensiblement supérieur à lui comme rendement.

On aura une idée de cette puissance de fructification par la photographie en noir ci-contre, qui représente un cep de Terramon blanc greffé sur R. 110 à sa deuxième feuille, donc âgée de trois ans, si l'on tient compte de l'année de culture du raciné porte-greffe. Ce cep a été choisi au milieu de beaucoup d'autres, tous abondamment chargés, dans une plantation en sol fertile de la région de Montpellier-Lattes.

Dans la même plantation, seul le Carignan a montré la même aptitude à fructifier précocement avec une intensité aussi remarquable.

Dans la même vigne expérimentale, et sous les mêmes conditions d'âge et de culture, l'hybride frère, le *Terramon rond* ne portait à la 2e feuille que quelques grappes.

Malgré le très jeune âge de la vigne dont il s'agit, beaucoup de sarments de Terramon blanc portaient 2 ou 3 grappes, certaines de dimensions considérables, ainsi qu'on peut en juger par la photographie ci-dessous d'un sarment qui porte deux grappes pesant exactement 2 kgr.

Une mise à fruit extrêmement précoce et intense caractérise donc le Terramon blanc, quel que soit le milieu dans lequel il est greffé.

Dans un champ d'essais autre que celui où les photographies ci-dessus ont été prises, le Terramon blanc greffé sur R. 31 a fait preuve à la deuxième année de greffage en place, d'une aussi remarquable aptitude à une fructification intense et précoce.

Enfin nos observations sur des ceps de 7 ou 8 ans greffés sur divers porte-greffes, confirment sans exception cette précieuse aptitude d'une mise à fruit précoce et par la suite très intense du Terramon blanc, et cela



FIGURE 2. — Sarment de Terramon blanc portant deux grappes pesant exactement 2 kilogr.

dans tous les milieux et avec les divers porte-greffes usuels, chacun de ceux-ci conservant toutefois son caractère particulier à ce point de vue.

Cette aptitude fait du Terramon blanc un des cépages les plus productifs qui soient, supérieur à ce point de vue au Terret, et l'égal de l'aramon dont il est issu.

Au regard de *l'époque d'entrée en végétation*, nos observations diverses coïncident pour la situer entre celle du Terret, très tardive comme l'on

sait, et celle de l'Aramon, sensiblement plus hâtive ; c'est donc un gain par rapport à ce dernier cépage et un avantage sur l'Aramon dont on connaît la sensibilité des jeunes pampes à la gelée, par suite de leur développement hâtif.

Les *maladies cryptogamiques* n'affectent pas particulièrement le Terramon blanc, et il y a lieu de le considérer à cet égard comme l'égal de nos divers cépages français qui tous exigent des traitements opportuns pour que leur récolte soit garantie contre les attaques cryptogamiques.

Mais il est un caractère intéressant au plus haut degré qui donne au Terramon blanc sa valeur particulière : c'est l'époque de maturité de son fruit ; elle est analogue à celle de l'Aramon, ce qui représente un gain et un avantage sur le Terret et permet d'augurer pour le Terramon blanc un avenir certain dans les vignobles à vins blancs du midi de la France et de l'Algérie.

Cette maturité moyenne correspondant à la 3e époque plutôt hâtive que tardive, doit en effet permettre de récolter le Terramon blanc avant la période au cours de laquelle la troisième génération de l'eudémis exerce habituellement ses ravages sur les cépages à maturité retardée, comme le Terret. Il est facile de saisir la supériorité que présente donc le Terramon blanc sur ce dernier et l'intérêt qui peut, dans l'avenir, s'attacher à sa culture partout où le Terret tend à se discréditer du fait de sa tardive maturité qui en fait si souvent la proie du petit papillon ennemi et ne va pas sans autres inconvénients que chacun connaît.

Qualité du produit. — Encore un point intéressant à connaître, qu'il s'agisse du fruit ou mieux encore du vin produit par le Terramon blanc ; car c'est surtout comme producteur de vin que nous devons le considérer. La grappe bien venue, en sol bien ensoleillé, est de belle apparence ; assez volumineuse en général elle pourrait fort bien être retenue pour la consommation directe, car le grain est gros, de forme agréable comme dans le Terret, bien doré ou à peine nuancé de rose tendre dans les meilleures expositions ; sa chair est juteuse et fraîche sans parfum spécial, abondante, sous une peau plutôt fine et transparente.

Mais c'est surtout comme vigne à vin que le Terramon blanc semble mériter de prendre place dans l'encépagement du vignoble à vin blanc de la région méditerranéenne ; car, des diverses observations faites à ce jour quoique en nombre encore limité sur le vin obtenu du Terramon blanc, il résulte qu'en dehors de son abondance, il présente des caractères qui le rapprochent de celui du Terret et le rendent apte aux emplois divers auxquels est affecté ce dernier.

Le vin de Terramon blanc est brillant, nerveux ; de degré alcoolique assez élevé, agréable au goût ; il paraît se madériser assez rapidement et prend alors une jolie teinte légèrement ambrée.

Soumis à des experts, il a toujours été favorablement apprécié.

En 1925, la vinification de deux récoltes de provenance différente, en plaine fertile, effectuée le 20 septembre, a produit un vin qui a donné à l'alambic :

Vigne Céreirède : 9°8
— Pépinière : 10°1

A la même date, le Terret n'était pas encore vendangeable. Dans les situations où ce dernier est généralement cultivé, le Terramon blanc aurait donné un degré supérieur aux chiffres ci-dessus.

L'avenir fixera d'une manière plus précise la valeur de son vin, valeur que ne peuvent établir avec assez d'exactitude les observations limitées faites à ce jour.

Il n'en est pas de même de la valeur strictement culturale de la création qui nous occupe : les observations nettement favorables que nous possédons à ce sujet nous autorisent sincèrement à conseiller aux viticulteurs l'essai méthodique du Terramon blanc en vue de son incorporation progressive dans leur vignoble de blanc et de sa substitution possible au Terret.

Description Ampélographique

Souche. — Puissante à port semi-érigé.

Bourgeons. — Obtus, multiples, avec écailles brun clair.

Bourgeonnement. — Très duveteux, presque blanc avec un léger liseré carmin sur le pourtour des feuilles naissantes.

Jeunes feuilles. — Presque entières ou légèrement trilobées, vert clair ou nettement doré et glabres sur la face supérieure, laineuses et blanches en dessous.

Rameaux. — Erigés ou semi-érigés, avec écorce vert clair à l'état herbacé, jaune brun clair à l'aoûtement avec lignes longitudinales foncées sur les rameaux bien ensoleillés ; vrilles peu développées.

Feuilles Adultes. — Moyennes ou surmoyennes, plus longues que larges, très nettement quinquelobées ; sinus supérieurs bien marqués en U très peu ouvert ; sinus inférieurs très profonds en U légèrement ouvert ou fermé, découpant très nettement le lobe terminal.

Sinus pétiolaire profond, en V peu ouvert; dentelure très aiguë, faiblement mucronée ; limbe un peu tourmenté, à face supérieure lisse, vert clair, à face inférieure vert mat, recouverte d'un tomentum court, mais très serré jusque sur les dernières ramifications des nervures, avec à peine quelques poils laineux mêlés aux poils courts et raides ; pétiole long, plutôt mince, d'un vert uniforme ou faiblement teinté de violet.

Grappes. — Grosses, dépassant largement celles du Terret, atteignant jusqu'à un kgr. et plus dans les milieux fertiles ; souvent ailées, longuement cylindro-coniques, semi-compactes, à pédoncule de moyenne force, long, lisse, dur et ligneux à son insertion seulement, herbacé et très tendre en dessous, partant très facile à couper à la main sur à peu près toute sa longueur ; pédicelles longs et également peu résistants.

Grains. — Nettement ellipsoïdes, gros, atteignant jusqu'à 24/26 m/m de long et 16/18 m/m de large, réguliers, à pellicule lisse, de couleur jaune doré, transparente ou avec un soupçon de rose à très bonne exposition ; chair fine, peu savoureuse, juteuse et fraîche, rappelant celle du Terret, agréable à la bouche ; graines moyennes au nombre de 3 à 4.

Adrien BONNET, Ingénieur agricole. F. RICHTER.

LE GREFFAGE L'ANNÉE MÊME DE LA PLANTATION (1)

EN MAI-JUIN ET SEPTEMBRE-OCTOBRE

C'est à la suite d'une simple et aimable conversation avec votre aimable Président, au cours de laquelle je lui faisais part des résultats que j'avais obtenus en matière de greffage, qu'il a bien voulu me demander de vous dire quelques mots à ce sujet.

L'on plante généralement les vignes en hiver et on greffe au printemps de l'année suivante.

C'est là un système excellent qui d'ailleurs est adopté par tout le monde.

Autrefois, néanmoins, on ne greffait souvent que la deuxième année, mais les plants étaient alors trop forts et à la suite d'insuccès, on a abandonné ce procédé qu'on n'emploie plus que contraint et forcé, lorsqu'on reprend les manquants de la première année. Mais ce même inconvénient se produit dans la greffe à un an, lorsqu'on greffe des plants trop vigoureux, surtout des Rupestris. Pour ces derniers, j'ai eu moi-même, avec la greffe à un an, des insuccès et j'ai été obligé d'arriver à ne pas soigner les plantiers pour qu'ils soient moins beaux, ce qui est une véritable hérésie.

On alors essayé des greffages l'année même de la plantation et dans des conditions différentes que je vais essayer de vous exposer.

On a d'abord greffé au premier printemps, en mai. Ce greffage a été mis en lumière par M. Etienne Marès, en 1911, et je l'ai essayé personnellement. Comme réussite, j'ai eu un résultat magnifique, mais ensuite ces plants ne se sont pas bien développés et à la fin de l'année, ils présentaient une toute petite végétation. L'année d'après, ils ont poussé, mais pendant trois ans, ils sont restés avec très peu de fruits.

En résumé, peu de végétation et fructification plus tardive.

En effet, on n'avait pas donné le temps aux racines des plants de pousser et ceux-ci ont eu de ce fait une situation défavorable. Au bout d'un certain temps, d'ailleurs, ces vignes sont devenues normales et tout s'est

---

(1) Communication à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, 7 mai 1928.

égalisé évidemment, mais ce mode de greffage a été abandonné, car il faudrait d'abord pouvoir planter de très bonne heure, ce qui n'est pas toujours possible et un autre inconvénient, c'est qu'au point de vue des manquants, ce procédé entraîne la perte d'une année.

Je ne parlerai pas des greffages d'été ; je mentionnerai seulement les greffages herbacés, mais que je laisserai systématiquement dans l'ombre, car ce n'est vraiment pas pratique pour nous.

Quelque chose de plus intéressant est la greffe mayorquine du mois d'août. On la pratique en grand à Mayorque, en Espagne, en Algérie et même en France.

On encastre un œil dans un mérithalle au niveau du sol et au printemps suivant, on décapite.

En général, la réussite est très grande. Au premier printemps, on reprend à la greffe ordinaire ce qui est manqué et on a un plantier de suite.

Il y a cependant des difficultés assez importantes. D'abord celle qui concerne les ouvriers. Ils ne connaissent pas cette greffe. Il y a bien une machine permettant de suppléer à l'ignorance de la main-d'œuvre, mais cet appareil est lourd et difficile à manier. Cette machine se détériore rapidement. En outre, l'assemblage est assez difficile, car il faut, en général, le pratiquer entre un pied gros et un greffon ordinaire. Il faudrait pouvoir choisir des greffons sur du bois gros, mais ce n'est vraiment pas commode de prendre un greffon au-dessous du raisin qui n'est pas encore coupé au mois d'Août.

Un autre inconvénient, le principal, à mon sens, est le vent. Les pousses très jolies montent rapidement, mais elles ne sont liées au porte-greffe que par une surface très étroite. Le vent décolle ces greffes rapidement. Il faut tenir le plant lié au tuteur, au fur et à mesure qu'il monte, car ici, si çà casse, c'est à la soudure et l'année est totalement perdue. Ce système de greffage ne s'est donc pas très étendu chez nous.

Alors, j'ai essayé sur des indications et des conseils que j'ai pu réunir, la greffe du mois de septembre.

De suite après les vendanges, j'ai greffé du 4 au 11 octobre, en 1926, un plantier vigoureux avec des greffons pris sur des souches qui venaient d'être vendangées et l'année dernière au mois de mars, en déchaussant, j'ai été heureux de constater une très belle réussite, environ 93 à 95 o/o, supérieure à celle que j'obtenais d'habitude sur les plants Rupestris.

Cette année, du 27 septembre au 2 octobre, j'ai greffé 1.400 Rupestris et depuis un mois je m'aperçois de la réussite à peu près complète de ce greffage. Ces greffes ont 15 à 30 centimètres de long. Leur vigueur paraît très marquée, toutes les pousses ont deux raisins et tous les greffons portent deux bourgeons.

Voici les objections auxquelles je m'étais heurté.

S'il pleut, m'avait-on dit, votre greffon pourrira ; s'il fait sec, il se dessèchera.

Eh bien ! je viens d'avoir deux réussites. Une avec un hiver sec et une

autre avec un hiver humide. D'autre part, la température d'automne est très suffisante pour assurer une bonne soudure des greffes.

Les avantages marqués de cette greffe sont, à mon sens, de ne pas interrompre la végétation du plant, de n'avoir pas à conserver des greffons ni à les économiser, de n'avoir pas ou presque pas de rejets à enlever. Le mode d'opération de cette greffe est celui que tout le monde connaît, nos ouvriers en ont l'habitude et elle se fait à une époque où il est très intéressant d'avoir quelque chose à faire faire pour utiliser la main-d'œuvre. J'ajoute que la première pousse est belle, vigoureuse et hâtive, et c'est très important pour l'aoûtement à la fin de l'année et aussi et surtout pour le mildiou puisque les pousses ont pu recevoir plusieurs sulfatages avant les attaques offensives du mildiou.

Enfin la possibilité de reprendre au printemps les manquants qui peuvent se produire, vous assure un plantier parfaitement réussi.

Gabriel VIDAL.

ÉTUDES SUR L'APPAREIL RADICULAIRE DU BLÉ

Beaucoup de nos terres sans chaux de la région toulousaine, riches en sable fin, mais pauvres en colloïdes (argile et humus), ont une faible capacité pour l'eau, et c'est souvent le manque d'eau qui agit comme facteur limitant du rendement. L'action regrettable du déficit en eau se fait encore mieux sentir, dans les régions plus sèches que la nôtre.

Un fort développement de l'appareil radiculaire paraît être un précieux palliatif.

Cependant, il y a, dans le développement des racines, une limite à ne pas dépasser. Un appareil radiculaire trop important au moment de la floraison, prédispose à la coulure, probablement parce qu'il envoie trop d'eau, et aussi, parce qu'il se comporte comme un parasite pour les hydrates de carbone élaborés par les feuilles.

Pour préciser l'importance variable des appareils radiculaires de différentes variétés de blé intéressantes pour notre région, j'ai demandé à un de mes anciens élèves, M. Secondat, Ingénieur de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse, et licencié ès sciences, de les cultiver, en terre très sablonneuse, disposée comme un tas de cailloux.

Par lavage prolongé du tas avec un jet d'eau, on a pu recueillir les racines lorsque le tallage a été terminé. M. Secondat a déterminé le poids sec des racines et des tiges. Voici comment se classent les blés étudiés, au point de vue de l'importance des racines par rapport aux tiges et aux feuilles, en commençant par celui qui a le plus de racines;

1 Carlotta Strampelli
2 Besplas
3 Riéti
4 Vilmorin 23
5 Hâtif inversable
6 Bon Fermier
7 G[d] (Préparateur Etienne)

Il est intéressant de noter que les variétés vraiment méridionales, bien résistantes à la sécheresse et à l'échaudage, tiennent la tête au point de vue

Supplément du
Progrès agricole et viticole



TERRAMON

Chromolith J L.Goffart, Bruxelles

de l'importance de l'appareil radiculaire par rapport aux tiges et aux feuilles.

On notera en outre que les deux premières variétés, sont sensibles à la coulure. Ce ne sont pas les plus productives dans les milieux éminemment favorables au blé.

Il y a, en ce qui concerne le développement des racines, un juste équilibre à maintenir. L'importance de l'appareil radiculaire, on le comprend, devra, si l'on veut obtenir les meilleurs résultats, varier avec les climats, la capacité des sols pour l'eau, les variétés. Il est possible que pour un même climat et un même sol, nous ayons intérêt à augmenter l'appareil radiculaire d'une variété telle que le G 4, alors qu'il faudrait gêner peut-être celui d'une variété comme le Besplas. On sent la complexité de la question et la quasi impossibilité d'une culture vraiment rationnelle

On sait que la texture du sol, joue un rôle considérable au point de vue du développement des racines. Les sols légers, sablonneux, bien aérés, se réchauffant facilement sont plus favorables au point de vue du développement des racines que les sols forts, compacts, froids. Ceci fait comprendre l'importance, pour le sujet qui m'occupe, d'un ameublissement suffisant, d'un assouplissement de la terre par de nombreuses façons culturales bien comprises, et entre en ligne de compte pour expliquer les bons résultats des labours profonds qui facilitent la pénétration des racines.

Mais quel est le rôle des éléments fertilisants au point de vue du développement des racines? Ce sujet n'est que très légèrement effleuré dans les ouvrages classiques qui traitent de la fertilisation du sol. La conception la plus généralisée est ainsi indiquée par Dumont (Technique des engrais, p. 197).

« On sait de plus, que pour une même espèce, le développement radiculaire est subordonné à la richesse du milieu ; plus les racines ont de difficulté à s'alimenter, plus elles s'étendent et se ramifient au détriment des organes aériens qui doivent leur fournir davantage de matières organiques ».

Mazé (Recherches de physiologie végétale. Annnales de l'Institut Pasteur, 1913), dit : « On sait que les racines prennent un développement d'autant plus grand que la solution nutritive est plus étendue, autrement dit que le sol est plus pauvre en éléments fertilisants. »

Il convient de noter que les solutions physiologiques utilisées par Mazé, dans ses remarquables expériences, sont beaucoup plus concentrées que les solutions normales du sol. Mazé a, d'ailleurs, soin de le faire remarquer. Il faut tenir compte de cette concentration particulièrement élevée, anormale, dans l'interprétation des résultats de Mazé.

Il est certain qu'à partir d'*une certaine limite*, plus est grande la concentration de la solution dans laquelle baignent les racines des plantes, plus est élevé le pouvoir osmotique de cette solution, et plus est réduite la croissance en longueur des racines. Cette croissance est, en effet, fonction de la turgescence des cellules qui est elle-même d'autant plus faible que la solution dans laquelle baignent les racines a un pouvoir osmotique plus élevé.

Dans certaines régions sèches d'Algérie, la localisation des engrais au pied des plantes, qui donne de bons résultats dans des régions suffisamment humides, s'est montrée mauvaise opération. A cause de la sécheresse du sol et de la localisation de l'engrais, les racines se sont trouvées au contact d'une solution trop concentrée. Pareil fait n'est pas à redouter dans le Sud-

Ouest, avec des doses d'engrais normales, surtout, si comme on le fait toujours pour le blé, on ne localise pas l'engrais au pied des plantes.

La question du développement des racines est complexe. Mazé a montré (Recherches de Physiologie végétale. Annales de l'Institut Pasteur, 1913), que dans une solution nutritive « si un élément indispensable vient à manquer dans le liquide, les racines s'allongent démesurément. Dans les milieux privés de fer, de soufre, de magnésium, etc., ou dans ceux qui ne renferment qu'un sel nutritif, contenant du phosphore, de l'azote nitrique, ou du potassium, les racines peuvent atteindre 2 mètres et plus, pendant que la tige et les feuilles de dimensions très réduites, demeurent stationnaires ».

Au fond, lorsque l'équilibre physiologique de la solution nutritive est troublé, cela paraît favoriser le développement des racines, mais au détriment des tiges et des feuilles. Il est possible, qu'à cause de cela, dans certaines terres où l'on a besoin d'un appareil radiculaire important, l'engrais complet ne soit pas toujours celui qui donne le plus grand rendement.

Il y a plus. Les éléments fertilisants, semblent comme l'eau, attirer les racines. Ils exercent une action chimiotactique positive sur elles. On sait comment les racines de toutes nos plantes arbustives, savent aller trouver le fumier enfoui. Certains éléments fertilisants (engrais phosphatés et potassiques), retenus énergiquement dans les couches superficielles par le pouvoir absorbant du sol, peuvent contrarier le développement en profondeur de l'appareil radiculaire.

Tous ces derniers arguments justifient les citations précédentes de Dumont et de Mazé.

Mais, s'il est exact que l'apport de certains éléments fertilisants, à cause de leur action chimiotactique, parce qu'ils augmentent la concentration de la solution nutritive, et contribuent à rétablir l'équilibre physiologique de cette solution, peut être une gêne dans le développement de l'appareil radiculaire, il n'en demeure pas moins que ces éléments fertilisants peuvent jouer en tant qu'éléments plastisques, un rôle très utile dans certains cas, au point de vue de ce développement.

Les racines sont riches en cendres. L'apport des éléments qui constituent ces cendres, peut en définitive exercer une action très heureuse sur le développement des racines.

En somme, au point de vue de l'appareil radiculaire, les engrais peuvent avoir à la fois une action négative et une action positive, contrebalançant très largement la première.

C'est pour cela qu'il ne paraît pas logique, d'adopter à la lettre la conception finaliste de Dumont que je rappelle : « Plus les racines ont de difficulté à s'alimenter, plus elles s'étendent et se ramifient... »

J'ai semé dans différents pots, des grains de Besplas, soigneusement calibrés. Certains pots étaient considérés comme témoins sans engrais. D'autres avaient reçu une dose de nitrate de soude, correspondant à 150 kilogr. à l'hectare, d'autres du nitrate de soude et du superphosphate (150 kilogr. de nitrate et 300 kilogr. de superphosphate à l'hectare), d'autres enfin un engrais complet (150 kilogr. de nitrate, 300 kilogr. de superphosphate, 150 kilogr. de sulfate de potasse à l'hectare).

Le dépotage a été effectué lorsque le tallage était terminé, les racines séparées par lavage à l'eau.

Voici le résultat des mesures effectuées :

	Longueur moyenne des racines	Longueur moyenne des tiges
	—	—
Nitrate de soude	38 cm. 4	36 cm.
Nitrate de soude + superphosphate	42 cm. 8	35 cm. 66
Engrais complet	28 cm. 66	35 cm.
Témoin	20 cm. 7	34 cm. 2

Ces chiffres montrent la nette influence du nitrate de soude, et du mélange nitrate et superphosphate sur la longueur des racines. Si, dans les pots à engrais complet, les racines se sont moins allongées que dans les autres, c'est sans doute, surtout, parce que le pouvoir osmotique de la solution du sol était trop élevé. (Ces pots dont la surface à l'ouverture était de 0 mq. 2,452 avaient reçu 0 gr. 7 de nitrate de soude, 1 gr. 8 de superphosphate et 0 gr. 7 de sulfate de potasse).

Dans une deuxième série d'essais j'ai utilisé dans certains pots le même engrais complet que précédemment, mais à dose moitié moindre. Dans d'autres pots j'ai essayé au lieu du nitrate de soude, le sulfate d'ammoniaque à la dose de 200 kilogr. par hectare.

Voici la proportion des racines par rapport aux tiges et aux feuilles après dessiccation :

	Racines o/o de tiges et de feuilles
	—
Témoin	51 1
Sulfate ammoniaque (200 k. par ha)	75
Engrais complet avec nitrate (1/2 dose)	74 4

Ici l'apport d'engrais à dose convenable n'a pas gêné, au contraire, le développement de l'appareil radiculaire. Cela, même en pot, c'est-à-dire lorsque l'engrais ne se répartit que dans un cube de terre restreint.

D'ailleurs, de nombreuses expériences anciennes ont prouvé l'action heureuse de certains engrais sur le développement des racines. Celle des nitrates a été particulièrement mise en lumière par Lawes et Gilbert (Annales agronomiques, 1875, tome 1, p. 251). Les essais de ces auteurs montrent l'influence très heureuse du nitrate de soude sur les prairies pendant les années de sécheresse. Par le dosage de l'humidité des couches profondes, des parcelles en expériences, Lawes et Gilbert ont montré que la supériorité très grande, au point de vue du rendement, des parcelles nitratées, était due à une meilleure utilisation de l'eau des couches profondes, conséquence d'un développement plus grand de l'appareil radiculaire en profondeur.

Dans ces expériences le sulfate d'ammoniaque est très loin d'avoir donné pendant l'année sèche de 1870, les résultats obtenus avec le nitrate de soude. Le premier de ces engrais n'a pas favorisé comme le second développement des racines en profondeur.

Lawes et Gilbert expliquent ainsi cette différence de résultat : « L'ammoniaque des sels ammoniacaux est retenue bien plus complètement par les couches superficielles que l'acide nitrique des nitrates. Ce dernier, par suite, est plus facilement entraîné par la pluie jusque dans le sous-sol où les racines le suivent ».

Ainsi donc, l'azote nitrique aurait donné des résultats, grâce à son action

chimiotactique sur les racines des plantes de prairie. Il est vraisemblable, étant donné la sécheresse de l'année 1870 (il tombe en moyenne à Rothamstedt pendant les mois d'avril, mai et juin, 162$^{m}/_{m}$5 et pendant l'année 1870 cette quantité fut seulement de 76$^{m}/_{m}$25) que l'action chimiotactique n'a pas dû jouer un très grand rôle. Dans tous les cas, dans mes pots, on ne saurait invoquer d'action chimiotactique pour expliquer l'action de l'azote nitrique sur le développement des racines.

Si le sulfate d'ammonique n'a pas eu à Rothamstedt l'action heureuse du nitrate, c'est peut-être parce que, comme l'a montré Mazé, les sels ammoniacaux nuisent dans certains cas, au développement des racines.

D'après Mazé, lorsque la concentration du sulfate d'ammoniaque dépasse 0,5 pour mille, les racines prennent un aspect coralloïde, par suite de l'acidification de la solution par l'acide sulfurique non assimilé. Il n'est pas étonnant que dans la prairie de Lawes et Gilbert, dans un milieu riche en matière organique et où l'on apportait l'énorme dose de 448 kilogr. de sels ammoniacaux par hectare, tous les ans, depuis 15 ans, l'appareil radiculaire ne se soit pas développé avec le sulfate d'ammoniaque comme avec le nitrate de soude.

Ne nous exagérons pas cependant comme on le fait trop en ce moment, l'action acidifiante du sulfate d'ammoniaque.

Lorsque le résidu acide laissé par le sulfate d'ammoniaque peut être neutralisé par les bases du sol, le sulfate d'ammoniaque est susceptible de favoriser beaucoup le développement de l'appareil radiculaire. Les résultats obtenus dans ma deuxième série d'essais faits dans une terre, dosant 10,24 o/o de calcaire, le montrent très nettement.

L'influence heureuse des phosphates sur le développement des racines a été signalée par Laves dès 1847.

Russell, dans son ouvrage : Les conditions du sol et la croissance des plantes, écrit : « Ces apports de phosphates sont particulièrement utiles là où l'on désire un plus grand développement des racines que les conditions naturelles du sol ne le comportent. Ils sont inestimables pour les sols argileux où les racines normalement ne se forment pas bien ».

On a vu que dans ma première série d'essais, l'addition de superphosphate au nitrate de soude a augmenté sensiblement la longueur moyenne des racines. Il est vrai que la terre expérimentée était très pauvre en acide phosphorique. Elle dosait seulement (analyse de Mme Perron, assistante de chimie agricole à la Faculté des sciences) 0,134 pour mille d'acide phosphorique total et 0,0012 o/o seulement par la méthode Dyer à l'acide citrique.

Les apports d'engrais phosphatés ne jouent pas au point de vue du développement des racines dans tous les sols, j'ai pu le vérifier, dans une des terres de Monlon, dite Monlon-Tram. Dans cette terre, le superphosphate employé seul, n'augmente pas les rendements du blé.

Dans l'assolement, blé après fourrages annuels fumés, le superphosphate ne donne des résultats qu'avec un apport simultané d'azote.

Cette terre, type des terres pauvres en chaux et dites pauvres en acide phosphorique de la vallée de la Garonne, dose pour 1000 de terre totale.

Azote............................	0 gr. 931
Acide phosphorique...............	0 gr. 640
Chaux............................	14 gr. 084
Potasse..........................	1 gr. 452

Réaction au Comber. Légèrement acide.

J'ai semé en pots dans cette terre, des grains de Besplas bien calibrés.

Le dépotage a été effectué à la fin du tallage.

	Longueur moyenne des racines	Longeur moyenne des tiges
	—	—
Pots témoins sans engrais.................	39 cm	35 cm 83
Pots à superphosphate enfoui 15 jours avant le semis............................	34 cm 5	33 cm 5

(Dose correspondant à 300 kilogr. par ha).

Dans cette terre le superphosphate n'a pas eu d'action heureuse sur l'allongement des racines.

Ce fait ne me surprend pas.

Depuis 9 ans je multiplie les essais d'engrais dans diverses terres sans chaux de la région Toulousaine, et en comparant les résultats obtenus dans ces essais aux analyses des terres expérimentées, je suis arrivé à penser que, en ce qui concerne l'acide phosphorique, la dose classique de 1 pour mille caractéristique de la richesse normale devait être abaissée à 0,5 pour mille.

Cette observation ne s'applique, bien entendu, qu'aux terres très spéciales dont je me suis occupé, terres dites boulbènes, silico-argileuses, plus ou moins battantes et extrêmement pauvres en chaux.

Louis Rives,
Maître de conférences d'agriculture à la Faculté des Sciences.
Professeur à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.

ÉTAT DES DÉLIMITATIONS EN BOURGOGNE

Saône-et-Loire (suite)

Maconnais. — Le 7 décembre 1922, le Tribunal de Mâcon a reconnu qu'il était conforme aux usages locaux, loyaux et constants, de déclarer si l'appellation Bourgogne, le produit de tous les cépages bourguignons, ainsi que des hybrides eux-mêmes. Il a accordé cette appellation à toutes les communes de l'Arrondissement de Mâcon.

En outre, il a octroyé les sous-appellations Mâconnais et Beaujolais, à toutes les communes du canton de La Chapelle de Guinchay, l'appellation Mâconnais ou Côtes Chalonnaises, à toutes les communes du canton de St-Gengoux Le National, — l'appellation Mâconnais à toutes les communes de l'Arrondissements de Mâcon, — l'appellation Mâcon aux vins supérieurs de cet arrondissement, — enfin l'appellation porte-drapeau Pouilly, au produit du pinot chardonnay, récolté dans les communes de Fuissé, Solutré, Vergisson, et sur une partie de Chaintré. Il est bien entendu que ces sous-appellations n'ont jamais été accordées aux hybrides producteurs directs.

Comme leurs Collègues de Chalon, les juges de Mâcon ont homologué les conclusions de la Commission Mixte.

Mais ils ont laissé aux viticulteurs le soin d'apprécier la qualité de leurs

vins, et de choisir soit l'appellation Mâconnais, soit l'appellation Mâcon. Les résultats etaient faciles à prévoir : on ne déclare plus Mâconnais, mais seulement Mâcon.

Fait à noter : le tribunal s'est prononcé contre la multiplicité des appellations communales : « attendu, a-t-il dit, qu'il apparaît que la multiplicité des appellations, si les conclusions du Syndicat demandeur étaient admises, encouragerait la fraude, en rendant en fait, par suite d'un trop grand nombre d'appellations, sa répression complètement impossible... ».

Moulin à vent. — Le même Tribunal, le 17 avril 1924, a reconnu qu'il est conforme aux usages locaux, loyaux et constants, de déclarer sous l'appellation Moulin à Vent ou Thorins, le produit du gamay, récolté sur une partie de la commune de Romanèche-Thorins et sur une partie de la commune de Chénas.

Mais contrairement à sa doctrine habituelle en ce qui concerne l'appellation Bourgogne, il a jugé dans la circonstance, conformément à l'esprit de la loi du 22 juillet 1927, et a tenu compte des usages de production :

« Il serait inadmissible en effet, a-t-il dit, que sous l'empire de la loi qui a eu pour but de préserver les appellations contre toute usurpation, celles-ci puissent perdre toute valeur par leur usage pour des vins qui issus d'un cépage inférieur, seraient nécessairement dépourvus de la qualité qui a valu au nom, la notoriété et mérité la protection réclamée ».

La section cadastrale des Moriers de Fleurie, ou tout au moins certains propriétaires de ce lieu dit, ont revendiqué l'appellation Moulin à Vent, et se sont vu intenter un procès-civil à Villefranche-sur-Saône, le 23 février 1926, et devant la Cour d'Appel de Lyon, le 18 décembre 1926, — procès qu'ils ont perdu en premier ressort comme en appel.

Ce procès est en cassation, croyons-nous.

Les juges de Villefranche et de Lyon ont également rejeté les conclusions de la Commission Mixte ; et ils ont accordé aux demandeurs « la somme de 50 francs à titre de dommages-intérêts pour le préjudice causé ». C'est la première fois que nous constatons qu'un procès civil en matière de délimitation, entraîne des dommages-intérêts au profit des demandeurs.

En outre, le même jugement « annule la dite déclaration et aussi toutes les déclarations faites par d'autres propriétaires, et contenant l'appellation Moulin à Vent pour des vins issus de la commune de Fleurie ».

Il n'est pas douteux que si la Cour de Cassation confirme les deux jugements précités, une nouvelle jurisprudence se trouvera ainsi créée.

(*à suivre*)

R. Bichet,
Professeur d'Agriculture
de l'Arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur : *Nominations et promotions* :

Du Ministère de la guerre, au grade de *chevalier* : Paul Degrully, capitaine de réserve, professeur à l'école nationale d'agriculture de Montpellier.

Du Ministère de l'Agriculture, au grade de *Commandeur* : MM. Riverain, président de la fédération agricole du Centre. — Pierre Viala, inspecteur général de la viticulture.

Officiers : MM. Louis Barrié, agriculteur à Carcassonne ; — Boué, directeur des services agricoles des Hautes-Pyrénées ; — Henri Hitier, professeur à l'Institut agronomique ; — Albert Maumené, journaliste agricole.

Chevaliers : MM. Henri Astruc, directeur de la Station œnologique du Gard ; — Baillargé, directeur des services agricoles de la Vienne ; — C. Bourdiol, agriculteur à Rivoli (Oran) ; — Cassarini, directeur des services agricoles des Landes ; — De Peyerimhoff, inspecteur des eaux et forêts à Alger ; — A. Rabineau, secrétaire de la fédération des ingénieurs agricoles ; — Roche-Agussol, secrétaire de la C. G. V., à Montpellier ; — G. Raynaud, agriculteur à Gréoux ; — Verdié, directeur des services agricoles de la Charente-Inférieure.

Comice Agricole et Viticole du Beaujolais. — Le concours annuel du Comice aura lieu cette année au *Bois d'Oingt* le dimanche 19 août.

Plus de 4.000 francs de primes et médailles seront distribuées.

Les concours comprendront :

Une Exposition de machines agricoles, de matériel vinicole et articles de caves. — Les animaux domestiques et basse-cour. — Les produits agricoles et viticoles.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.

BIBLIOGRAPHIE

Les Jardiniers et les Jardins, par Adolphe Hodée, secrétaire adjoint du Syndicat ouvrier « Les Jardiniers », 1 vol. in-16 de 458 pages, 10 francs. Gaston Doin et Cie, éditeurs, 8, place de l'Odéon, Paris (VIe).

Dans la « Bibliothèque sociale des métiers » que dirige M. Georges Renard, professeur au Collège de France, vient de paraître un volume qui comble une importante lacune dans l'histoire des professions. L'auteur (M. Hodée), a groupé dans « Les Jardiniers et les Jardins », des renseignements épars dans la littérature horticole, y a ajouté les résultats de recherches personnelles et d'une expérience pratique de 25 ans acquise en partie au cours d'importants séjours à l'étranger. C'est donc un tableau de l'évolution technique, sociale, économique, esthétique, de l'horticulture dans ses diverses spécialités (maraîchères, fruitières, art des jardins et art floral).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Il se traite toujours peu d'affaires, de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens, Les demandes qui s'y produisent portent, d'un côté, sur les vins à bas degrés, qui continuent à être recherchés, et, d'un autre côté, sur ceux à degrés élevés. Par suite de la grève des dockers de Rouen qui se prolonge, la place se trouve, en effet, assez démunie de vins d'Algérie et d'Espagne. Quoique ce qui se passe à Dunkerque intéresse moins la région parisienne, on peut néanmoins signaler que les dockers de Dunkerque travaillant « à la journée » ont également cessé le travail, mais ceux « aux pièces » ont continué à manutentionner les marchandises.

Les prix pratiqués n'ont pas subi de variations notables pendant la dernière huitaine. Les vins rouges du Midi 8°, sont toujours payés autour de 205 fr. ; ceux faisant 9°, de 217 à 225 fr. ; les 10°, de 234 à 245 fr. Ces prix suivant qualités, et pour l'hecto nu, sur gares de Paris.

Pendant les fêtes du 14 juillet, favorisées par le soleil, c'est surtout la bière qui a coulé à flots. La consommation du vin n'a pas autant profité de la chaleur torride, de sorte que les demandes des détaillants sont restées ce qu'elles étaient, c'est-à-dire peu importantes.

Ainsi qu'on a pu le voir, dans le dernier tableau publié du mouvement des vins, la consommation de Paris et de la Seine pour les neuf premiers mois de la présente campagne s'est élevée à 6.765.492 hectos, alors que pour semblable période de 1926-1927, la quantité de vins ayant acquitté les droits de circulation avait été de 7.066.841 hectos. Au 30 juin dernier le stock commercial de Paris et la Seine était de 2.069.601 hectos, au lieu de 2.267.683 hectos à fin juin 1927.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 23 juillet	Cours du 30 juillet
8°	230		
8 à 9°			
9 à 10°	à	7°5 à 9 142 à 162	7°5 à 9 147 à 167
11°		8 à 10° 152 à 182	8 à 10° 155 à 185
11 à »	260 fr.	10 à 12° 190 à 220	10 à 12 190 à 220
Costières			
Rosé, Paillet, gris			
Blanc Bourret		Blanc 180 à 215	185 à 215
Blanc Picpoul		Rosé 152 à 185	152 à 185

HÉRAULT. — **Montpellier.** — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 24 juillet	Cours du 31 juillet
8°	230		
9°		8° à 9° 145 à 160 fr.	8° à 9° 150 à 160
10°	à		
11°	260 fr.	9 5 à 10·5 175 à 190	9°5 à 10°5 175 à 195
Rosé			
Blanc de blanc			

Montpellier. — Le Président de la Fédération Méridionale des distilleries coopératives, dont le siège est à Narbonne, nous fait connaître : que la distillerie de Baillargues (Hérault) a vendu 180 hectolitres d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés de sa première production à 1.125 fr. les 100 degrés, toutes conditions d'usage.

Montpellier. — Du Bureau du Syndicat Régional de Montpellier-Lodève : Gigean : 150 hectos rouge, 9 degrés 5, 175 francs ; 500 hectos rouge,

8 degrés 5, 160 francs ; 160 hectos rouge, 9|degrés 8, 175 fr. ; Restinclières, 140 hectos rouge, 9 degrés, 170 fr. ; Marsillargues, 500 hectos rouge, 8 degr. 155 francs ; Cournonterral, 220 hectos rouge, 9 degrés, 180 fr. ; 160 hectos rouge, 8 degrés 6, 170 francs ; 150 hectos rouge, 9 degrés, 170 fr. ; 60 hectos rouge, 8 degrés 9, 177 fr. ; 60 hectos rouge, 8 degrés 9, 177 fr. ; 55 hectos rouge, 9 degrés, 177 francs ; 430 hectos rouge, 9 degrés, 180 francs.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 25 juillet 1928.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 160 à 190 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 9 degrés 5 »»» à ; blanc, 9 à 10°, »«» à «««, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, ««,«» à »»,»». rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,75 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, ««,«« à «« francs ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, 15,75 à 16,50; supér, 10°, 16,75 à 19 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 20 juillet	Cours du 27 juillet
8°	225		
9°	à		
10°	260 fr.	8° à 10°5 158 à 200 fr.	8° à 10° 160 à 200
11°			
Vins rosés 8°			
Vins blancs			18 à 19 fr. 00

Béziers. — Confédération Générale des Vignerons. — Du Syndicat Régional de Béziers-Saint-Pons :

Capestang, un lot vin rouge, 1700 hectolitres, 8,9, à 170 fr. l'hectolitre. — Pézenas, un lot vin aramon, blanc, 450 hectolitres, 8,8, à 173 francs. — Sauvian, un lot vin rouge, 1.000 hectolitres, 8,5, à 168 francs. — Vias, un lot vin blanc, 2.600 hectolitres, 11 degrés, à 195 francs. – Cuxac, un lot vin rouge, 1.600 hectolitres, 8 degrés, à 160 francs.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 21 au 28 juillet 1928 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 8, à 10°, de 160 à 200 fr. ; bourrets et picpouls, »»,»» à «« fr. »» ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, «« fr. «« à ««,««.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 29 juillet 1928 : Vins rouges, de 11 à 12°, de 215 à 230 fr.

Carcassonne.— Semaine du 21 au 28 juillet 1928 :

Récolte 1927. Rouges, 8 à 9°, »»» à ««« fr. ; 9 à 10°, ««« à ««« ; de 8 à 11°, 160 à 215 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges, de 7 à 8 degrés, de 21 à 21,50 le dégré.

Supérieurs : Minervois et Corbières, de 20 à 21 fr. le degré.

Observations. Cours en hausse sur toutes qualités, mais très accentuée sur vins de bonne coloration et d'excellente tenue.

Narbonne. — Du Bureau du Syndicat Régional des Vignerons. — Ventes. — Durban, un lot vin rouge, 240 hectos, 11,5, 218 francs l'hectolitre. — Canet, un lot vin rouge, 270 hectos, 9,2, 180 francs l'hectolitre. — Tou-

rouzelle, un lot vin rouge, 222 hectos, 11 degrés, 215 francs l'hectolitre.

L'hecto nu, suivant degré, qualité, couleur et conditions de retiraison.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — **On cote :**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 21 juillet	Cours du 28 juillet
8°....................	215	»	
9°....................		8 à 12°	8 à 12°
10°....................	à		
11°....................		160 à 220	160 à 220 fr.
11 à 12°....................	260		
12 à 13°....................			

Perpignan. — Constatation des cours de vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture. — Réunion du 28 juillet 1928. — Après examen des ventes de la semaine recueillies par le Syndicat des Vignerons et par les autres membres de la Commission, la cote des vins et alcools est établie comme suit :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 21 francs à 18 fr. 50 le degré.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours officiels du marché du mercredi 25 juillet. — Région : rouge, 8 à 10 degrés, 160 à 190 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés 190 à 215 fr. l'hecto ; rosé 19 à 20 fr. «» ; blanc, 19 à 20 fr. le degré.

Gironde. — **Bordeaux.** — Malgré le calme, les prix sont très fermement tenus et, si l'on veut quelque petit lot, dans les ordinaires, il faut payer 200 francs le degré surtout pour les petits degrés.

Dordogne. — **Bergerac.** — Région de Fleix ; 2e quinzaine de juillet 1928. Vendu : 25 barriques vin rouge à 6° 50, à 1.225 fr. le tonneau nu ; 26 barriques vin rouge à 9° 50, à raison de 1.759 fr. le tonneau nu, pris à la propriété, livraison quinzaine.

CENTRE. — Cher. — **Saint-Georges-sur-Cher.** — Les prix des vins sont sans changement.

Il s'est traité dernièrement des vins rouges 6 1/2, 160 fr. l'hecto, des gris et des blancs 7-8 degrés à 200 et 210 francs suivant conditions.

Velaux. — La Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est (bureaux à Velaux) nous communique les ventes de vins qui suivent :

Fédération du Var. — La Crau, 770 hectos rouge, 10 deg. 3, 197 fr. ; « L'Emencipatrice », 750 hectos, 11 deg., 200 fr. ; Besse-sur-Issole, 340 hectos, 11 degrés, 200 fr. ; « Ruche », Pignans, 340 hectos, 11 deg. 5, 215 fr. ; La Garde, 300 hectos, 10 deg. 2, 200 fr. ; Pontèves, 80 hectos, s. g. d., 10 deg. 2, 200 fr. ; 650 hectos, 10 deg. 2, 192 fr. ; « La Vigneronne », 650 hectos rouge, 11 deg. 3 ; 205 fr. ; Montfort-sur-Argens, 350 hectos, 11 deg. 3, 210 fr. ; 350 hectos, 11°3, 205 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Sénas, 500 hectos rouge, 8 deg 5, 175 fr. ; St-Andiol, 2.000 hectos, 8 deg. 5, 156 fr. ; Velaux-Coudoux, 100 hect., 11 deg., 210 fr. ; 300 hectos, 11 deg., 205 fr.

Fédération de Vaucluse. — « Vin de Sylla », Apt, 1.700 hectos rouge, 10 degrés, 195 fr., pompé dans les réservoirs de l'acheteur.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 21 juillet 1928.

Vin rouge, 1er choix, 17,00 à 18,50 ; 2e choix, 17,00 à 18,50 ; 3e choix, 17,»» à 18,50 le degré.

Oran. — Du 21 juillet 1928 : Affaire rouge 2000 hectos, à 18 fr. le degré. Mascara, 19 fr. 00.

ALCOOLS

Béziers. — 3/6 vin 86°, »»«« à »»»» ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à »»» ; 3/6 marc, 86°, ««»« à »«« « fr.; eau-de-vie de marc, 52°, »»« à »»« fr. rectifié neutre 96-97 degrés, 1525 à 1550 les 100 degrés.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, 1180 à 1190 ; 3/6 marc, 86°, »»»» à »»»» ; eau-de-vie de marc, ««« à »«» fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 27 juillet 1928.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	7 fr. «« à »,»« le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 50 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	5 fr. «« —
— — au-dessus.	5 fr. 25 à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 8 fr. «» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance stationnaire.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 31 juillet 1928.

	juillet	août	septembre-octobre
	—	—	—
Blé.........	158-156 P.	157-157,50 P.	158,25-158 P.
Seigle.......		132 N	132 N.
Avoine noire.	132 P.	119-118,50 P.	113,50 V.
Avoine.......	132 P.	118,50 N.	113,50 N.

Alger. — 21 juillet 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 162 à 163 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 152 à 153 fr.

Blé dur colon, 165 à 167 fr.

Orge colon, 97 à 98 fr.

Avoine d'Algérie, 104 à 105 fr.

New York. — 27 juillet :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.........	1,52 5/8	108.27	144.37	— 1.27
Juillet..................	..., ./.	.....	......	....
Septembre................	..... ./.	.....	......	....
Décembre.................	1,32 5/8	94.08	125.45	— 1.28
Maïs disp................	117 3/8	95.92	119.91	— 0.35

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 124 5/8 c. le bushel (88 fr. »« les 100 kil.). bigarré durum ««« »/» cents («»« fr. «»).

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr.; sublimé pur, 135 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 120 à 125 fr.; Sulfate ammoniaque, 20/21, 125 à 130 fr.; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr.; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 320 à 330 fr.; sulfate cuivre neige, 325 à 335 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 22 au samedi 28 juillet 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche ..	35	24	«	»	«	«	27	24	»	»	»	»
Lundi	»	25	23	»	»	«	27	23	28	12	»	»
Mardi	31	28	21	16	«	6	30	22	29	15	»	«
Mercredi ...	»	25	21	13	»	0.5	27	23	21	12	»	1
Jeudi.......	30	29	19	15	»	12	28	25	20	11	»	»
Vendredi ...	33	32	21	16	«	7.5	33	32	»	14	»	«
Samedi.....	23	21	33	16	6	»	35	28	26	12	«	«
Total....	950	849	674	384	35.6	55.6	991	817	631	358	36	193.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	»	24	»	»	»	«	26	23	»	«	«	»
Lundi	»	23	23	12	»	«	30	25	23	20	«	«
Mardi	«	27	28	15	»	0.3	»	»	29	17	»	»
Mercredi	»	23	23	14	«	1.1	30	25	29	12	«	«
Jeudi.......	»	25	21	17	»	13	»	»	21	14	»	1
Vendredi ...	»	33	21	18	»	8.5	33	30	23	14	»	»
Samedi.....	»	22	25	16	6	0.4	36	25	25	14	«	»
Total....	118	896	736	483	16	152.3	930	888	786	430	»	88.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	26	25	»	»	«	»	25	26	»	»	»	»
Lundi	30	27	24	17	»	»	32	29	23	12	»	»
Mardi	26	26	30	20	»	»	31	28	30	15	»	»
Mercredi....	30	27	22	17	»	»	32	29	30	17	»	0.6
Jeudi.......	30	28	17	20	»	6	32	29	21	16	»	10
Vendredi ...	35	33	18	15	»	»	37	25	26	18	«	0.3
Samedi.....	»	»	26	22	»	»	25	28	27	»	»	»
Total....	892	784	403	283	16.1	91.2	1114	939	842	449	5.3	200.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	32	27	»	»	»	»	32	31	»	»	«	»
Lundi	32	27	25	12	»	»	33	31	32	27	»	«
Mardi	31	30	28	14	»	»	31	28	32	14	«	»
Mercredi....	32	27	24	14	»	»	33	31	32	21	«	«
Jeudi.......	»	»	23	18	»	4	32	29	32	20	»	»
Vendredi ...	39	36	22	17	»	3.2	37	35	32	20	»	»
Samedi.....	26	23	27	»	0.2	«	25	28	33	»	»	»
Total....	1037	858	719	377	0.2	154.8	1218	1049	733	516	»	37.3
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	31	30	»	»	«	«	33.5	18.9	28.0	15.2	»	»
Lundi	32	30	27	13	»	«	34.0	16.5	38.0	11.8	«	»
Mardi	33	31	31	20	«	»	34.1	20.5	29.0	13.9	»	»
Mercredi ...	32	30	28	18	»	«	36.8	22.9	26.2	17.3	»	»
Jeudi.......	33	32	»	18	»	»	35.5	18.1	29.1	16.1	0.3	«
Vendredi ...	39	28	29	17	»	»	31.2	20.9	31.6	20.3	»	«
Samedi.....	25	18	30	16	«	»	31.4	19.9	33.6	20.9	»	»
Total....	1209	1018	772	490	»	38.6	1306.6	686.0	1149.6	632.8	2.0	46.1
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	35	32	»	«	»	»	»	»	«	»	«	«
Lundi.......	34	32	33	17	»	»	»	»	«	»	«	«
Mardi.......	32	31	28	21	»	»	»	»	31	»	»	«
Mercredi.....	34	32	32	21	»	»	»	»	»	»	»	»
Jeudi.......	36	34	29	20	»	»	»	27	»	»	»	«
Vendredi....	32	29	34	22	0.1	»	»	»	»	«	»	»
Samedi	31	29	35	»	»	»	»	29	»	«	«	«
Total	1168	996	930	565	2.2	23	»	183	59	26	2	»

Observations. — Eté.